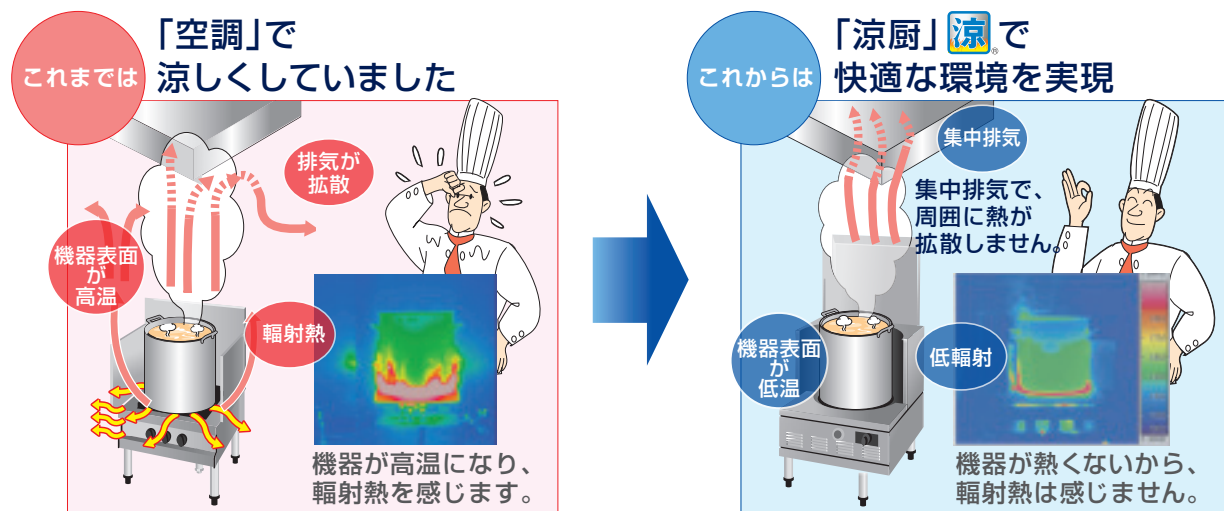
厨房が、生まれ変わる。

従来、「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。
既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房機器に生まれ変わります。

これまでは 「空調」で涼しくしていました

機器が高温になり、輻射熱を感じます。

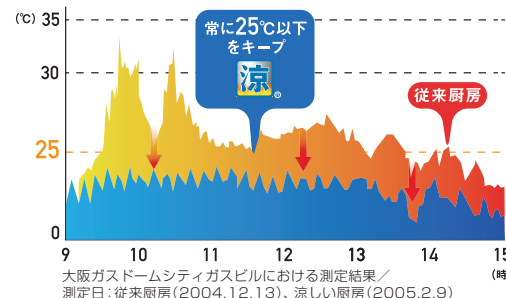
これからは 「涼厨」で快適な環境を実現

機器が熱くないから、輻射熱は感じません。

「涼厨®」4つの魅力

衛生 HYGIENE

室温を25℃以下に保ち衛生的な厨房を実現

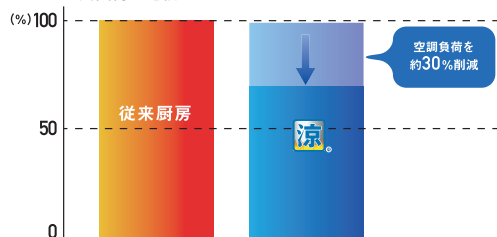
従来のガス厨房が30℃を超えることもあるのに対し「涼厨」は常に25℃以下をキープ。
驚くほど快適な環境を実現しています。

厨房温度の比較［台付コンロ（スープ用）前温度］

大阪ガスドームシティガスビルにおける測定結果／
測定日：従来厨房（2004.12.13）、涼しい厨房（2005.2.9）

省エネ ECO energy

涼しいから空調負荷も低減

「涼厨」なら従来のガス厨房より空調負荷を約30％低減※できます。
空調にかかるエネルギーコストを低減できます。

空気負荷の比較

※シミュレーション条件●計算モデル：学校給食厨房（縦18m×横8.5m×高さ2.5m）●換気方式：置換換気方式●給気量：40kQ●機器条件：回転釜5台、立体炊飯器4台、オーブン1台、ガステーブル1台。ただし、「涼厨」は回転釜と立体炊飯器。オーブン、ガステーブルは共通仕様。

安心 PEACE

機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない

表面温度が低いので万が一触れてもヤケドの心配がなく、機器の前に立っても熱さをほとんど感じないので、作業がしやすく、効率的です。

清潔 CLEAN

清掃が簡単だからキレイに保てる

煮こぼれても焦げ付きが少ないので清掃が簡単です。

資料提供：東京ガス株式会社

（財）日本ガス機器検査協会（JIA）の認証マークが付いています。

ガス機器の安全性を担保するために、（財）日本ガス機器検査協会（JIA）は客観的・中立的な第三者認証機関として、ガス機器の検査・認証を行っています。その認証の一つとして、厨房機器が発する熱を削減して厨房室内での作業環境を向上させる業務用ガス厨房機器（作業環境向上ガス機器認証）を2007年8月1日より開始しています。従来の安全基準検査の他に、右記の適合条件を設けて検査を行います。

安全に関するご注意

■ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

本社：〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111（代） FAX.03-5498-7927

■営業所／札幌、岩見沢、旭川、函館、苫小牧、帯広、釧路、酒田、山形、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、仙台、郡山、福島、いわき、高崎、新潟、大宮、川口、熊谷、長野、松本、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、品川、城東、城北、首都圏、厚木、横浜、藤沢、立川、甲府、名古屋、豊橋、岐阜、三重、静岡、三島、浜松、福井、越前、富山、高岡、金沢、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、滋賀、広島、山口、岡山、福山、松江、鳥取、高松、徳島、松山、高知、福岡、西福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、長崎、佐世保、熊本、宮崎、鹿児島、沖縄
■ショールーム／東名川崎、千葉、OAK STAGE（柏）、NEXT（東京）、ACTIVE（栃木）、AVENIR（高崎）、岡山、北海道
■工場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、大野第一、大野第二、丸岡、九州

※タニコーホームページ　URL http://www.tanico.co.jp/

※この製品は、予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM139-1502G75SE

涼厨シリーズ Ver.7

「涼厨®」が厨房に“涼しさ”を提供します。

豊富なラインアップ 全50機種

「涼厨®」製品カタログ

- スチームコンベクションオーブン（4・7・10・20段）
- ガスフライヤー（NB・DX・DH・SDタイプ）
- ゆで麺器（角型ゆで麺器・スパゲティーボイラー）
- コンベアコンベクションオーブン
- 立体炊飯器
- ローレンジ
- ドアタイプ洗浄機

豊富な「涼厨®」製品ラインアップ 全50機種

Steam Convection Oven スチームコンベクションオーブン

ベーシックスチームコンベクションオーブン 7段・10段 全2機種

食品産業技術功労賞を受賞。

日本初・価格据え置き

TSCO-61GBC(R,L)

TSCO-101GBC(R,L)

温度調節範囲

ホットエアー	30～300℃
コンビ	60～300℃
スチーム	100℃
バイオ	30～99℃
芯温	30～99℃

卓上スチームコンベクションオーブン 4段 全1機種

TSCO-4GBC

温度調節範囲

ホットエアー	30～300℃
コンビ	100～300℃
スチーム	30～100℃
芯温	30～99℃

デラックススチームコンベクションオーブン 20段 全1機種

TSCO-20GDC

温度調節範囲

ホットエアー	30～300℃
コンビ	30～300℃
スチーム／パワースチーム	100℃
バイオ	30～99℃
芯温	30～99℃
リヒーティング	100～160℃

暑くない厨房「涼厨®」スチームコンベクションオーブンの秘密

ガスなのに涼しい、その理由は機器の構造にあります。空気断熱層や新たな断熱構造などを設けることで、輻射熱をカット。しかも、本体外形寸法は従来機と殆ど変わりません。

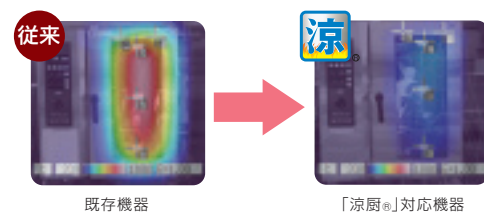
1 集中排気
排気熱を排出箇所に集中させることによって、燃焼排気が厨房室に拡散することを防ぎます。

2 低輻射
機器外装を断熱構造とすることで、機器表面温度が低く、輻射熱を大幅に削減。

3 省エネ
発生させた熱エネルギーを無駄なく使用することで、エネルギーロスを削減し高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。

特許出願中

サーモグラフィによる比較

既存機器　「涼厨®」対応機器

「涼厨®」仕様は、ここが違う！

使用者が直接暑さを感じる、正面扉を三重構造にすることで、輻射熱を軽減しました。

機器外装を空気断熱層や新たな断熱構造などを施し、ここでも輻射熱を軽減しました。

タニコースチコンのPOINT

■いろいろできる

蒸す　煮る　焼く　炊飯　ベイキング

■調理モード

全段共通

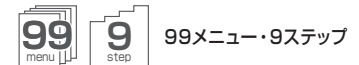
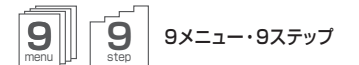
スチーム　バイオ　コンビ　ホットエアー　芯温

デラックスのみ

リヒーティング　パワースチーム　芯温オフセット　芯温キープ

■メニュー登録

卓上4段
99メニュー・9ステップ

ベーシック 7・10段
9メニュー・9ステップ

デラックス 20段
200メニュー・9ステップ

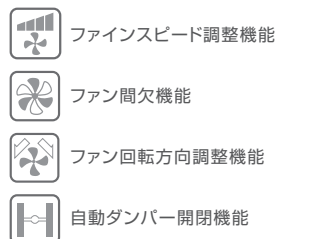
タニコーレシピ集より、100メニューはあらかじめ登録されています。

■オプション機能(デラックスのみ)

ファインスピード調整機能

ファン間欠機能

ファン回転方向調整機能

自動ダンパー開閉機能

■オリジナルレシピ集

一冊に200のオリジナルメニューを掲載しています。タニコースチコン専用のレシピ集です。

Gas Fryer ガスフライヤー

低輻射熱式NBタイプ 全11機種
スタンド・卓上タイプ

熱効率62%達成

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、グレードアップした基本性能を満載。卓上式から一・二槽式、油量9ℓ～60ℓ(30ℓ×2)まで幅広いラインアップ。

NB-TGFL-C45

NB-TCFL-C4045G

低輻射熱式DXタイプ 全13機種
スタンド・バスケットタイプ

熱効率63%達成

簡単操作のデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用。大量・連続調理でも、ハイパワーでスピーディーに提供でき、冷凍食品に最適です。油槽が深いため、バスケット調理の際は使い勝手を実感できます。

D-TGFL-C45A2

D-TGFL-C67W

ベローズ式浸管

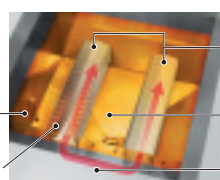
中間加熱用浸管は、ベローズタイプのステンレスパイプを使用したことで、熱交換表面積を従来の約2倍に高めました。(スタンダードタイプ,DXタイプ共通仕様)

低輻射熱式SDタイプ 全2機種
スタンドタイプ

熱効率69%達成

新発想、5角形・新型浸管(熱交換器)の採用により、圧倒的な経済性と厨房室温の低減を同時に実現。これまでにない熱効率をこれまでにない省エネでクリアしました。

SD-TGFL-C45

5角形・新型浸管(熱交換器)

5角形・新型ヒートパイプが燃焼熱を逃さず高効率に熱交換。さらに、特殊断熱構造によって、表面温度も低温に抑えます。

低輻射熱式DHタイプ 全4機種
スタンド・卓上タイプ

熱効率55%達成

鍋底直接加熱方式で輻射熱を抑え、高熱効率の省エネタイプ。油槽面積が広いので、1度に多くの物を揚げられて、作業効率もアップします。天ぷらやかき揚げなど広い油槽を必要とするものに適しています。

DH-TGFL-C45
DH-TCFL-C4050G

平らな油槽

平らな油槽のため、清掃が簡単。さらに油量が少なくて済むのでコスト削減につながります。

Noodle Boiler ゆで麺器

角型ゆで麺器(省エネタイプ) オートリフト付タイプもあり 全7機種

熱効率77%達成

待機時のガス料金を従来の1/2までに低減。燃焼部排熱を利用したタンクを設置し、60℃近い温度の給水が常時可能になったことにより、麺投入時の温度低減を防げます。ヒートパイプの間隔が広いため、槽内の清掃が容易に行えます。

TGUS-60

TGUS-90AW

144ヶ所の銅フィンが、旧来の高効率タイプより熱効率を大幅改善。経済性と厨房室温の低減に貢献します。

スパゲティーボイラー(省エネタイプ) 全4機種

NEW
熱効率70%達成

抜群の熱効率とアイドリング機能の搭載により、ランニングコストの大幅ダウンが実現。独自のバッフル板を採用、スパゲティーに最適な噴流が可能になりました。反転式、角カゴ式の2種をラインアップ。反転カゴ式は、扱い易く作業効率アップ。

TGSB-50R

TGSB-90W

ヒートパイプの上部を山型にしたことで揚げカスなどの溜まりを防ぎます。また、ヒートパイプの間隔が広いため槽内の清掃を容易に行うことができます。

■可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定*を取得　※(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得

豊富な「涼厨（すずちゅう）®」製品ラインアップ

Conveyor Convection Oven コンベアコンベクションオーブン

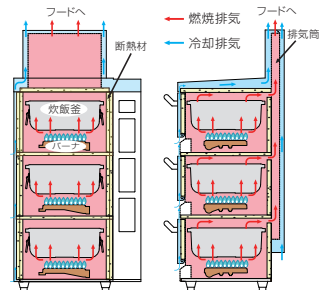
コンベアコンベクションオーブン 全1機種

TGCO-14SC

コンベア前面が取り外せ、
清掃性の高いモデルです。
2台重ねも可能です。
コンベア幅：360mm
設定温度：180～350℃
コンベア設定速度：1分30秒～15分

Rice Cooker 炊飯器

立体炊飯器 全2機種

白米の炊飯だけではなく、炊き込みご飯やおかゆも対応可能です。オプションで、便利なテフロン仕様もご用意しています。

本体二重構造と低輻射設計で、炊飯中の排熱を上部排気口に集中。「断熱材」と「エアー断熱」2つの技術でさらなる低輻射を実現しました。

TGRC-3CDT

TGRC-2CDT

Range レンジ

ローレンジ（スープレンジ） 全1機種

五徳は使用者側に熱が流れるのを遮断して、後ろ側に熱を流す構造になっているため、輻射熱が抑えられます。安心の立消え安全装置付です。
使用最大鍋寸法：
φ510mm

LR-TGP-65

ご注意
適切ではないサイズの鍋や変形した鍋を使用すると、鍋が五徳上部の位置より下がって、さらに燃焼するための空気が取り入れられなくなり一酸化炭素が発生する原因になります。

Dish Washer 食器洗浄機

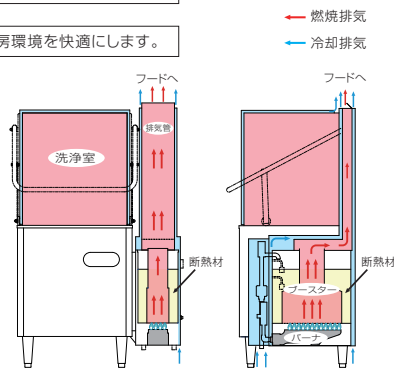
ドアタイプ洗浄機 全1機種

TDWD-C6SG(R,L)

POINT1 ドア部からの湯気をシャットアウト 湯気の放出を防ぎ、室内湿度を低減します。

POINT2 低輻射 扉部の二重構造により低輻射を実現しました。

POINT3 作業環境改善 ブースター本体と排気筒からの放射熱を抑え、厨房環境を快適にします。

熱くならないから、安心、そして快適！

製品一覧表

スチームコンベクションオーブン

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) kW 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
ベーシックスチームコンベクションオーブン									
TSCO-61GBC(R,L)	840	730	820	25.6	22,000	25.6	1.83	0.48/0.70	¥1,782,000
TSCO-101GBC(R,L)	840	730	1,030	31.4	27,000	31.4	2.25	0.50/0.75	¥2,041,200
卓上スチームコンベクションオーブン									
TSCO-4GBC	750	600	560	12.2	10,500	12.2	0.88	0.19	¥1,188,000

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 三相200V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
デラックススチームコンベクションオーブン									
★TSCO-20GDC	1,100	900	1,920	65.1	56,000	65.1	4.67	0.90	¥4,546,800

ガスフライヤー

低輻射熱式NBガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス		
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	
スタンドタイプ								
NB-TGFL-C30	300	600	800	4.9	4,200	4.9	0.35	¥170,640
NB-TGFL-C35	350	600	800	6.0	5,200	6.0	0.43	¥178,200
NB-TGFL-C45	450	600	800	10.0	8,600	10.0	0.72	¥193,320
NB-TGFL-C55	550	600	800	10.7	9,200	10.7	0.77	¥198,720
NB-TGFL-C67	670	600	800	14.0	12,000	14.0	1.00	¥259,200
NB-TGFL-C87	870	600	800	20.0	17,200	20.0	1.43	¥289,440
NB-TGFL-C67W	670	600	800	12.0	10,400	12.0	0.87	¥280,800
NB-TGFL-C87W	870	600	800	20.0	17,200	20.0	1.43	¥314,280
NB-TGFL-C105W	1,050	600	800	21.4	18,400	21.4	1.53	¥325,080
NB-TGFL-C130W	1,300	600	800	28.0	24,000	28.0	2.00	¥497,880
卓上タイプ								
NB-TCFL-C4045G	400	450	410	5.1	4,400	5.1	0.37	¥145,800

低輻射熱式DXガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
D-TGFL-C35	350	600	800	8.0	7,000	8.0	0.57	13	¥268,920
D-TGFL-C45	450	600	800	10.8	9,300	10.8	0.78	13	¥291,600
D-TGFL-C55	550	600	800	12.0	10,500	12.0	0.85	13	¥312,120
D-TGFL-C67	670	600	800	15.3	13,000	15.3	1.10	13	¥347,760
D-TGFL-C87	870	600	800	21.6	18,600	21.6	1.56	13	¥399,600
D-TGFL-C67W	670	600	800	16.0	14,000	16.0	1.14	26	¥474,120
D-TGFL-C87W	870	600	800	21.6	18,600	21.6	1.56	26	¥513,000
D-TGFL-C105W	1,050	600	800	24.0	21,000	24.0	1.70	26	¥561,600
D-TGFL-C130W	1,300	600	800	30.6	26,000	30.6	2.20	26	¥633,960
D-TGFL-C45A	450	750	800	11.9	10,000	11.9	0.85	13	¥365,040
D-TGFL-C55A	550	750	800	13.2	11,500	13.2	0.95	13	¥394,200
バスケットタイプ									
D-TGFL-C45A2	450	750	800	11.9	10,000	11.9	0.85	13	¥399,600
D-TGFL-C55A2	550	750	800	13.2	11,500	13.2	0.95	13	¥426,600

低輻射熱式DHガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
DH-TGFL-C35	350	600	800	5.5	4,800	5.5	0.40	13	¥317,520
DH-TGFL-C45	450	600	800	8.9	7,800	8.9	0.65	13	¥332,640
DH-TGFL-C55	550	600	800	9.7	8,400	9.7	0.70	13	¥365,040
卓上タイプ									
DH-TCFL-C4050G	400	500	300	4.4	3,800	4.4	0.30	13	¥197,640

低輻射熱式SDガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
SD-TGFL-C45	450	600	800	9.07	7,800	9.07	0.65	13	¥332,640
SD-TGFL-C55	550	600	800	10.23	8,800	10.23	0.73	13	¥365,040

ゆで麺器

角型ゆで麺器（省エネタイプ）

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
奥行600mmシリーズ									
TGUS-50	500	600	800	9.3	8,000	9.3	0.66		¥429,840
TGUS-60	600	600	800	13.9	12,000	13.9	1.00		¥483,840
TGUS-90W	900	600	800	18.6	16,000	18.6	1.33		¥844,560
奥行750mmシリーズ									
TGUS-50A	500	750	800	13.9	12,000	13.9	1.00		¥463,320
TGUS-60A	600	750	800	17.4	15,000	17.4	1.25		¥532,440
TGUS-90AW	900	750	800	27.9	24,000	27.9	2.00		¥921,240
オートリフター（TGUS-50Aのみ取付可能です。）									
AL-3M(L/R)	77	658	664					13	¥322,920

※製品を最適にお使いいただくために、軟水機の併用をおすすめ致します。
※注意）本製品のゆで槽への塩投入はお控え下さい。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

スパゲティーボイラー（省エネタイプ）

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス		
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	
TGSB-50R	500	650	800	9.3	8,000	9.2	0.66	¥552,960
TGSB-90WR	900	650	800	18.6	16,000	18.5	1.33	¥929,880
TGSB-50	500	600	800	9.3	8,000	9.2	0.66	¥484,920
TGSB-90W	900	600	800	18.6	16,000	18.5	1.33	¥832,680

※TGSB-50R・90WR（反転式）、TGSB-50・90W（角カゴ式）
※製品を最適にお使いいただくために、軟水機の併用をおすすめ致します。

コンベアコンベクションオーブン

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) kW	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
TGCO-14SC	1,400	792	665	14.0	12,000	14.0	1.00	0.2	¥1,695,600

立体炊飯器

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス			
				kW	(kcal/h)		
★TGRC-2CDT	815	758	1,500	21.6	18,600	40	¥691,200
★TGRC-3CDT	815	758	1,730	32.4	27,900	60	¥907,200

ローレンジ（スープレンジ）

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		
				kW	(kcal/h)	
★LR-TGP-65	650	750	450+950	16.3	14,000	¥399,600

ドアタイプ食器洗浄機

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) kW 三相200V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
TDWD-C6SG(R,L)	920	650	1,490	18.6	16,000	18.6	1.33	4.9	¥1,717,200

涼厨（すずちゅう）　圧電点火方式　高性能サーモスタット　連続スパーク点火
過熱防止装置付　空焚き防止装置　立消え安全装置　電気使用製品
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　JIA給水装置認証品

業厨機器基準

JFEA 仕様も制作可能
受注生産品
※価格はお問合せください

商標「涼厨（すずちゅう）®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

※2014年4月以降有効となるカタログのため、税込価格は新税率（8%）で表示しています。
★印は受注生産品です。納期をご確認ください。